WISSENSKARTE
FÜR WELTENTDECKER

22.

GLOBUS-MARKT

DAS GEHEIMNIS DER MARMELADE

FRUCHTIG UND SÜSS

„Hey, Professor! Was machen Sie eigentlich aus all den Früchten?“ „Etwas ganz Leckeres zum Frühstück, Globini.“ Wenn du auch wissen willst, welches Geheimnis sich im Topf von Professor Globus versteckt, drehe die Karte einfach um.

Welt-entdecker Club

VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER
www.globus.de/entdeckerwelt

DER KLEINE FEINE UNTERSCHIED

Alles, was süß und fruchtig ist und aufs Brötchen kommt, nennen wir Marmelade. Dabei essen wir fast immer Konfitüre, Gelee oder Fruchtaufstrich. Während bei Konfitüre, Gelee und Marmelade gesetzlich vorgeschrieben ist, wieviel Frucht und Zucker enthalten sein müssen, kann der Fruchtanteil bei Fruchtaufstrichen deutlich niedriger oder auch höher sein.

MARMELADE

Marmelade ist traditionell die Bezeichnung für einen Brotaufstrich, der aus eingekochten Früchten und Zucker besteht. Im Gesetz steht aber, dass die Bezeichnung Marmelade nur noch für Produkte aus Zitrusfrüchten erlaubt ist. Auch bei der Bezeichnung für die Marmelade steckt der Wurm drin. Denn das Wort „Marmelade“ stammt vom portugiesischen Wort „marmelo“ ab, was Quitte heißt. Auch wenn die Quitte selbst gar keine Zitrusfrucht ist. Zitrusfrüchte sind Orangen, Zitronen oder Limetten.

MHMMM MHMMM MHMMM

GEWUSST?

Marmelade = Schmiersel (im Pfälzischen), Gsälz (im Schwäbischen), Sießschmier (im Saarland) oder Gebêss (in Luxemburg).

KONFITÜRE & GELEE

Konfitüre wird aus den ganzen, oft pürierten Früchten hergestellt, während man für ein Gelee nur den Saft verwendet. Wie viele Früchte mindestens verwendet werden müssen, ist von Frucht zu Frucht unterschiedlich und muss auf jedem Etikett stehen. Wenn ein „extra“ hinter der Bezeichnung steht, sind noch mehr Früchte enthalten als notwendig.

HERSTELLUNG BEI GLOBUS

Zuerst werden die Zutaten abgewogen. Anschließend müssen die Früchte bei circa 120 Grad aufkochen und es kommen Zucker und Geliermittel hinzu. Dadurch wird die Konfitüre haltbar gemacht. Dickt das Mus langsam an, wird es über einen Ablauf direkt ins Glas gefüllt. Nach dem Abfüllen und Verschließen werden die Gläser bei Globus noch einmal im Ofen für 45 Minuten bei 80 Grad erhitzt. Fertig! Die Konfitüre ist ungeöffnet mindestens ein Jahr haltbar.

GLOBUS-FRUCHTAUFSTRICHE

Globus stellt neun verschiedene Fruchtaufstriche selbst her: von Aprikose über Bratapfel bis Pflaume-Zimt oder Kirsche-Banane. In sieben Häusern werden die Fruchtaufstriche produziert und an 29 weitere Globus-Märkte verteilt. Im Jahr werden bei Globus rund 120.000 Gläser Fruchtaufstrich eingekocht.